

Empfehlungen

Aus dem Suppentopf

Deftige Linsensuppe mit Cocktail-Wienerle ^{a,c,d,g,h,j} 8,00 €

für die Vegetarier

Frische Reibekuchen
mit hausgemachtem Boskop-Apfelmus ^{2,a,d,h}  13,00 €

Düsseldorfer Pillekuchen
unter Apfelkraut neben Schwarzbrot ^{a,c,d,g,h,j}  15,00 €

Milder Rahmspinat
mit Spiegeleiern und Salzkartoffeln ^{a,c,d,g,h,j}  12,50 €

Schumachers Käsespätzle mit Röstzwiebeln
dazu Endivien-Salat ^{a,c,d,g,h,j}  14,50 €

Salat

Winterlicher Salatteller mit Kasseler-Filet und Rote Bete
dazu Bauernbaguette ^{a,c,d,g,h,j} 16,50 €

Petri heil

Frische Seemuscheln „Rheinische Art“ mit Gemüse
dazu gebuttertes Schwarzbrot ^{a,c,d,f,g,h,j} 22,00 €

Frische Seemuscheln „Winzer Art“ mit Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch
und Weißwein, dazu gebuttertes Schwarzbrot ^{a,c,d,f,g,h,j} 22,50 €

*♥-lich willkommen in der
Schumacher Altbier Manufaktur.
Seit 1838 verwöhnen wir Sie mit
köstlichen Brautauspezialitäten
und Schumacher Alt.*

Tageskarte Januar

Guten Appetit!



Ausgezeichnete
Braukunst

Empfehlungen

Aus der Brauhausküche

Deftiger Grünkohleintopf mit „Schlösser“-Mettwurst ^{a,c,d,g,h,j}	15,00 €
Grobe Bratwurst mit Spitzkohl und Salzkartoffeln ^{a,c,d,g,h,j}	15,50 €
Saftiger Schweinebraten dazu Kartoffelklöße und Krautsalat ^{a,c,d,g,h,j}	18,50 €
Schumachers Wurst-Gourmetteller an Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{a,c,d,g,h,j}	20,00 €
Traditionelles Hausbrett mit Haxe, Eisbein und Wurstspezialitäten dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratkartoffeln ^{a,c,d,g,h,j} (ab 4 Pers.) <i>pro Person:</i>	26,00 €
Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete ^{a,c,d,g,h,j}	16,50 €
Zarter Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Gurkensalat ^{a,c,d,g,h,j}	21,00 €
Wiener Schnitzel mit Erbsen und Kartoffelpüree ^{a,c,d,g,h,j}	32,50 €

zum krönenden Abschluss

Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce und Sahnetupfer ^{a,c,d,g,h,j,14}	7,50 €
--	--------

